

AGRICULTURA TRADICIONAL ALMERIENSE

FOTOS: JUAN ANTONIO MUÑOZ

CARMINA GAONA PISONERO

Este artículo no pretende ser una mera descripción o una sucesiva enumeración de unas técnicas de agricultura caídas en el desuso y en el olvido, sino posibilitar un espacio donde abogar por la utilidad del conocimiento de la agricultura tradicional, pasando principalmente por recoger los sistemas tradicionales (pues en base a éstos se establecen un tipo de relaciones sociales) y las prácticas de manejo, para reconstruir la *lógica ecológica* existente tras de éstas.

A nivel metodológico, constatar cómo la reconstrucción de los distintos elementos que configuran la *agricultura tradicional*: el conocimiento sobre el medio ambiente físico, las taxonomías biológicas populares, el conocimiento sobre prácticas de producción la naturaleza experimental del conocimiento tradicional. Todos ellos pueden proporcionar invaluable principios agroecológicos para desarrollar agroecosistemas más sustentables, así como en otro orden reconstruir memorias colectivas.

Pero antes de pasar a describir las principales técnicas de la agricultura tradicional almeriense, debemos hacer tres advertencias, que nos ayudarán a sentar las bases estructurales de dicha agricultura, y nos aproximarán al mismo tiempo a la comprensión de esa *lógica ecológica* que señalábamos.

La *primera* es evidenciar la insuficiencia y precariedad por sí sola de la agricultura, para la reproducción de los grupos domésticos en épocas anteriores y, como el mantenimiento de la agricultura, depende fundamentalmente de la ganadería. Ambas actividades, agricultura y ganadería, desde los siglos XVIII y XIX, hasta la década de 1960, son dos actividades complementarias de una misma explotación familiar, que establecen un *equilibrio inestable* (ya se explicará más adelante por qué catalogamos de «inestable» este equilibrio), garantizado no obstante, no por la agricultura, sino por la ganadería y a su vez formando, ambas actividades, un *sistema agropastoril*. Como bien constatan al respecto los antropólogos Danielle Provansal y Pe-

dro Molina (1991), «*para que este equilibrio inestable se mantenga es necesario disponer, fuera o en la misma explotación, de tierras no cultivadas, dedicadas a pastos, que permitan ampliar la capacidad ganadera*».

En *segundo* lugar, manifestar cómo en el siglo XVIII, la cerealicultura extensiva, cebada y trigo esencialmente, siempre con ganadería asociada, constituye la base fundamental de los cultivos tanto de secano como de regadío. La cebada, mejor adaptada a las condiciones de sequía, ocupa casi el doble de extensión que el trigo, aprovechándose los barbechos para sembrar el mismo año garbanzos y guijas o maíz, en el barbecho del trigo. La rastrojera del trigo se siembra también, el mismo año, de cebada y avena; en las boqueras, el maíz se siembra en la rastrojera del trigo. Los rastrojos se utilizan en verano para pastos del ganado. La cebada, por el contrario, una parte se sembrará sobre la rastrojera del trigo, y *un tercio de cada hoja* sobre barbecho. Junto a los cereales se cultivan también en secano, olivos, almendros, higueras y chumberas.

La práctica de estos cultivos constituía la actividad principal de la agricultura de secano, ocupando las diferentes faenas correspondientes la mayor parte del trabajo de los grupos domésticos que integraban el complejo agropastoril.

Como *tercera* advertencia nombrar el carácter permanente y complementario que han tenido otros cultivos, pese a ese marcado dominio de la cerealicultura de cebada y trigo, que determina que hablemos del relativo equilibrio del complejo agropastoril por sí solo, o como hemos denominado anteriormente *equilibrio inestable*, ya que en realidad siempre ha existido una dependencia del exterior, bien a nivel de actividades económicas temporales¹ y complementarias o alternancia con otros cultivos, como sucedería con la seda y la barrilla y,

¹ La minería, en primer lugar, junto con el esparto, la palma, el palmito y la leña han constituido la base de los principales recursos alternativos del complejo agropastoril. La emigración «golondrina» a Argelia y Orán perseguían este mismo objetivo.



Chumberas. Campo de Níjar.

posteriormente, con el esparto, la palma y el palmito. En relación a este tercera apreciación, también se constatan plantaciones de viñas y las «chumbas» (chumberas), de estas últimas, el fruto se destina para el consumo doméstico y también para alimentación de los cerdos, mientras que las hojas servían como alimento complementario del ganado menor, cabrío y lanar.

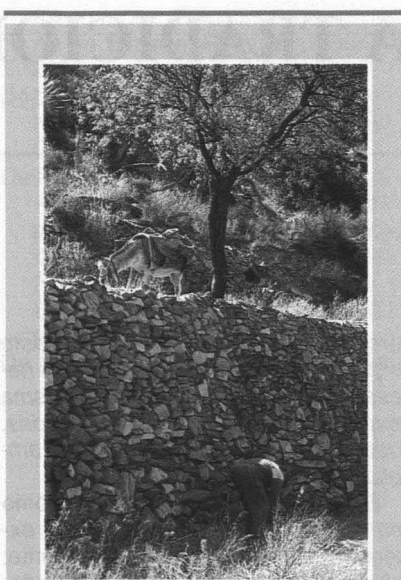
No olvidar a todo lo expuesto anteriormente la adversidad y dureza del medio, a la que ha tenido que hacer frente y superar la agricultura tradicional almeriense, pues las condiciones edafológicas y climatológicas sostenidas similares durante largos ciclos más o menos largos de sequía en el transcurso del tiempo, han agravado, junto con otras causas, las condiciones económicas en Almería en los pasados siglos. Así a mitad del siglo XIX el agro del municipio de Alboloduy sufre un duro golpe motivado por la pertinaz sequía, conjuntamente con la distribución latifundista del terreno. La explotación en 1869 tiene que emplearse en la extracción del mineral de plomo de la sierra de Gádor y en la recolección del esparto, importándose el trigo de Jaén y el vino de Alhama la Seca.

1. LAS EXPLOTACIONES AGROPASTORILES: DIMENSIONES, PERTENENCIA Y POSESIÓN DE LA TIERRA.

En diversos estudios etnográficos se recoge como los labradores distinguían dos tipos de tierras: recias y delgadas. La tierras recias serían los *rubiales* (de color rojizo), éstas se caracterizan por ser «tierras fuertes que necesitan agua para producir mucho; si no llueve mucho, no producen». Son tierras que mantienen bien la humedad: «guardan bien el tempero». Las «delgadas», por el contrario, son *limillas*: «con poco agua producen; si llueve mucho no producen, nace mucha hierba y se lo comió».

Además de esta diferenciación, la horizontalidad o no del terreno (los labradores hablan del «llano» y «pecho» pendiente-) mediatizará el rendimiento de las cosechas, por la capacidad de retener, más o menos, las escasas lluvias y el deterioro consecuente producido por la erosión, intentándolo corregir, a veces, mediante el sistema de cultivo por curvas de nivel.

Pero un dato significativo de las explotaciones agrarias viene dado por sus dimensiones junto con la propiedad o pertenencia de las tierras. Pues



Pedrizas. Bédar.

será la estructura de la propiedad generalizada en la segunda mitad del siglo XIX quien impedirá el desarrollo de nuevas posibilidades productivas. El avance tecnológico ofrecía perspectivas que no fueron utilizadas, desechadas en aras a un lucro más sustantivo y seguro. En el siglo XIX, como consecuencia de la desamortización de Mendizábal², que si bien no pone fin a las desigualdades sociales³ en la repartición de la tierra, sí supone que en el siglo XIX se duplique la superficie cultivada en relación a la segunda mitad del siglo XVIII. Como consecuencia significativa, el proceso desamortizador conllevará un desajuste en el relativo equilibrio agropastoril vigente hasta entonces, al modificar el trabajo de la explotación agrícola de tipo familiar, cuya actividad se centrará fundamentalmente en la agricultura, siendo realizado el pastoreo, generalmente, por personas ajenas al grupo doméstico.

² El objetivo de esta desamortización, según Mendizábal, era sanear la hacienda pública, pagar los gastos de la guerra Carlista y también crear un grupo de propietarios agrícolas para desarrollar la agricultura. Los decretos de Mendizábal se completaron en 1841 con la desamortización de Espartero que y desamortiza los bienes del clero regular. La segunda parte de la desamortización en 1856, la desamortización de Madoz, repercute principalmente en las tierras de los ayuntamientos, de la corona y la de baldíos. Estas tierras se nacionalizan y se venden al mejor postor. Dura desde 1856 hasta 1920.

³ La realidad evidencia como la mayoría de las tierras comunales habían sido ya vendidas o apropiadas indebidamente, bien justificando su posesión por el uso o siendo anexionadas fraudulentamente, por parte de la oligarquía local.

co. «Hecho que será una de las consecuencias derivadas de la incidencia de la desamortización al limitar la extensión y evolución posterior de la cabana ganadera, centrando la riqueza esencialmente en la producción agrícola (...) Por otra parte, el ganado mular sustituye progresivamente al ganado bovino como animales de tiro, permitiendo dicha tracción acelerar las faenas de labranza, transporte y trilla. Además, se amplía la superficie cultivada cada año dentro de la misma explotación al modificarse el sistema de barbecho y cultivos. En Andalucía se generaliza el sistema de cultivo trienal» (Provansal y Molina, 1991: 67-68).

En el caso de Almería, las dimensiones de las explotaciones agrarias vendrán en gran parte determinadas por las condiciones climáticas junto con el «cultivo de tres hojas», que explicaremos más adelante. Como advierte M. Sáenz Lorite «hay que tener presente que en estas tierras de secano y de pluviosidad mínima e irregular la necesidad de un remanente de tierras para su puesta en barbecho durante varios años hacen inviables unas explotaciones de dimensiones reducidas». A modo de orientación estarían las explotaciones «intermedias» de 10 a 50 has que correspondería al pequeño y mediano propietario campesino. En términos medios, la unidad de explotación para permitir la reproducción del grupo doméstico era aproximadamente de cincuenta y cinco hectáreas en propiedad. En aparcería, se requiere el doble de extensión y sin ganadería no se podría subsistir al menos que se aumentase, como mínimo, un tercio la extensión de tierra.

Si a esto último le sumamos la no autosuficiencia del grupo doméstico, atendiendo a los medios y técnicas agrícolas utilizadas, para realizar todas las faenas y labores que demanda la unidad de explotación. Atendiendo a lo anterior tenemos la siguiente situación: el complejo agropastoril no sólo precisa la articulación de agricultura y ganadería, sino que requiere también del trabajo de personas ajenas al grupo familiar para las faenas, al menos de recolección y para el pastoreo. Raramente el pastoreo es realizado por algún miembro de la familia, si acaso echa una mano al pastor contratado de fuera.

Descrita esta situación entendemos otro rasgo de esa *lógica ecológica*, la categorización social inferior y subordinada del trabajo pastoril al agricultor. Pero de esto, lo significativo es que «la riqueza se relaciona siempre con la tierra desde un punto de vista émico y no con la ganadería, que



Pastoreo tradicional de cabras. Los Filabres.

es percibida de manera dependiente e instrumental. Y concretamente la ganadería menor —lanar y cabrio—, siempre como complemento —más o menos importante— de la agricultura. Los propios agricultores no perciben la interdependencia entre ambos elementos del complejo, a pesar de su evidencia puesta de manifiesto en expresiones usadas como «teníamos los borregos para pagar la siega», «sin el ganado no hubiéramos podido vivir». Más aún, la riqueza se expresa en fanegas de tierra en propiedad, pero curiosamente, para enfatizarla, los agricultores recurren al ganado de labor para designarla, nunca al número de ovejas y cabras, porque las yuntas o pares expresaban la ratio de tierra cultivable. Así, tener «dos pares de mulos» era señal de vida acomodada, lo que es lo mismo que decir disponer de bastante tierra en propiedad; cinco o seis pares de mulos sólo podían tenerlos los grandes propietarios» (Provansal y Molina, 1991:157-8).

2. CONOCIMIENTOS SOBRE PRÁCTICAS DE PRODUCCIÓN

2.1. «Llevar la tierra en tres hojas»

Este sistema de cultivo consiste en sembrar una tercera parte de la tierra, lo que sería una «hoja». Las otras dos partes —«hojas»— una se hacía barbecho y la otra «se dejaba rízal (erial) para el ganado». De este modo quedaban dos terceras partes no cultivadas

cada año, «en descanso». Una de ellas, el «rízial», destinada a pastos para el ganado, donde permanecía la rastrojera de la cebada y la avena sembrada ese año y a la que no se le hacía ninguna labor, se dejaba «en calma»; la otra se hacía barbecho ese año, para sembrar en septiembre. En la práctica, dos terceras partes descansarían dos años para permitir que la tierra se recuperase y cada hoja estaría, por tanto, cada tres años de barbecho.

A pesar de la simplicidad y ritmo matemático del modelo rotativo expuesto, en realidad los labradores no lo seguían tal cual, y las alteraciones reformulan el sistema. Pero en grandes líneas se seguiría este esquema tradicional de Andalucía de períodos más o menos largos de barbecho, periodificación y sistema de alternancia de cultivos en relación con la tierra productiva, así como el concepto de años de descanso, con o sin labor.

Por otro lado a la delimitación del espacio de terreno que se iba a sembrar le denominan «cortar una marcen», consistente en marcarlo y señalarlo de manera bien visible. Los márcenes se marcan colocando varios mojones en línea recta de punta a punta de la besana, en sentido paralelo, si el terreno se había empezado a sembrar el día anterior o paralelo a la orilla o linde si era el principio de la labor. A los mojones que marcan la «marcen» les denominan «tantos». Consisten en dos piedras superpuestas, una grande y otra pequeña que tienen como función orientar al labra-

dor cuando va sembrando para que la simiente no caiga fuera de la «marcen», ya que se suele sembrar en sentido longitudinal. La anchura de cada «marcen» depende de la longitud del terreno y, sobre todo, de que dé tiempo a labrarlo en el mismo día. El grano no puede quedar sin enterrarse antes de acabar la jornada. Normalmente, la anchura suele ser de seis metros.

La agricultura intensiva sólo se practicaba en las tierras de regadío de primera calidad y no en todas ellas sino sólo en la mitad. Se aprovechaban las rastrojeras del trigo y la cebada para sembrar maíz, realizando, por tanto, dos cosechas anuales. En el resto de las tierras de regadío de segunda y tercera calidad, se aplica el sistema de barbecho de año y vez, sembrando la mitad del terreno y dejando la otra mitad de vacío, para barbecharlas; pero también en una parte de las tierras de segunda, se realizarían cultivos intensivos, sembrándose, en este caso, maíz sobre la rastrojera de la cebada.

En cuanto a las tierras de secano, se alterna el sistema de barbecho corto en tierras de primera con el de barbecho largo, en las de segunda, permaneciendo teóricamente en descanso las tierras no cultivadas dos y cinco años respectivamente.

2.2. Tecnologías locales

Indistintamente de que bien sean cultivos de secano o de regadío, ambos se caracterizan por ser dos tipos de agricultura realizadas casi exclusivamente a base de la tracción animal y el trabajo humano, siendo el arado romano el principal instrumento de trabajo. El arado es una máquina de acción continua destinada a cortar vertical y horizontalmente el suelo. El más antiguo que se conoce es el arado romano o timonero, también llamado en algunas zonas «arado de palo». Del mismo modo que a menudo fue desplazado totalmente por el arado de vertedera, este último más idóneo para labores profundas, mientras que el arado romano se adapta mejor en zonas de regadío tradicional y para terrenos más pesados donde se labraba con bueyes, y en algunos bancales formados por materiales de arrastre de las ramblas, las boqueras. Al arado, bien romano o de vertedera, se le suma un conjunto de herramientas tales como el escardillo de cubo, el escardillo de ojo, el legón y el rastrillo. Para las labores de la siega y trilla se utilizaba la hoz, la horca, el trillo y la pala. Entre utensilios complementarios están los siguientes, elaborados todos ellos de «esparto verde»: las sembra(d)eras, espuelas alargadas que se



Arando con yunta de burros.

utilizan para llevar la simiente; serones utilizados para transporte a lomo de caballerías, cestos, cestas de mayor tamaño que el cesto y con el asa de adelfa; agua(d)eras, orones, recipientes de forma cilíndrica de un poco más de un metro de diámetro, que sirven para guardar el grano, esteras para los carros llamados estera(d)os; tocinos, recipientes para transportar aceituna.

2.3. Calendario agrícola

mería, es indudable que si bien tras la expulsión de los moriscos a raíz de la conquista cristiana hay ciertos cultivos que se mantienen, como es el caso del trigo, de la cebada, del cultivo de olivos y recolección de esparto, también se constata el abandono lento y paulatino de ciertos productos, tales como la morera y la alheña, entre otros. El cultivo de moreras era destinado como alimento para los gusanos. De hecho, durante la Almería morisca, los tejidos de seda⁴ de Almería

gozaban de gran fama hasta fronteras insospechadas. No obstante, dicha producción se desvanece cuando la conquista de Almería por los genoveses y catalanes, ya que éstos se llevaron a Cataluña los telares de seda almerienses.

También fue relevante la producción de la barrilla durante los siglos XVIII y XIX (de la que se obtenía el «gazul» o sosa), conjuntamente con la minería. Tal es la importancia de la complementariedad de estas actividades que su desaparición conjuntamente con la falta de aumento de la productividad agrícola, en la segunda mitad del siglo XIX y primera mitad del XX, desembocará en unas condiciones de subsistencia inviables que se compensarán parcial y temporalmente por la emigración golondrina a Argelia en el último tercio del siglo XIX - temporal y definitiva, a veces- altamente significativa para el pequeño y mediano propietario campesino, como señalan J. B. Vilar (1976)⁵ y M.E. Cózar Valero (1984)⁶.

A continuación pasamos a describir cultivos significativos en la agricultura tradicional almeriense, como son: la recolección de la aceituna, la «uva de Ohanes», en la comarca el Río Andarax, y el cultivo del esparto.

La recolección de la aceituna: la almazara.

Tradicionalmente, pese a que el olivo siempre ha formado parte del paisaje almeriense, este árbol, típicamente mediterráneo, junto con la higuera y el almendro representan parte del cultivo autóctono de varios municipios almerienses, cubriendo su producción únicamente un consumo doméstico. La recolección se lleva a cabo en el mes de noviembre; la señal que indica que la aceituna está a punto para su recolección es cuando madura, es decir toma el color negro, antes comienza a *pintarse*, el fruto, hasta entonces de color verde empieza a tener ciertas pintas de color morado o negro. Si se la deja en el árbol llega a tomar un color negro intenso, perdiendo, entonces, de volumen y aumentando, en cambio, las sustancias acuosas o alpechín. El aceite que se obtiene de la aceituna en este último estado es de bastante peor calidad.

CALENDARIO AGRÍCOLA DE SECANO

Finales de agosto:	Estercolar
Septiembre:	
Octubre:	Sementera
Noviembre:	
Diciembre:	Sementera y escarda
Enero:	Inicio del barbecho. Escarda
Febrero:	Barbecho y siembra de garbanzos
Marzo:	Barbecho y comienzo de la bina
Abril:	Bina y siembra del maíz
Mayo:	Siega
Junio:	Trilla
Julio:	Final de Trilla
Agosto:	Recogida de frutos Recogida del maíz y desperfolle

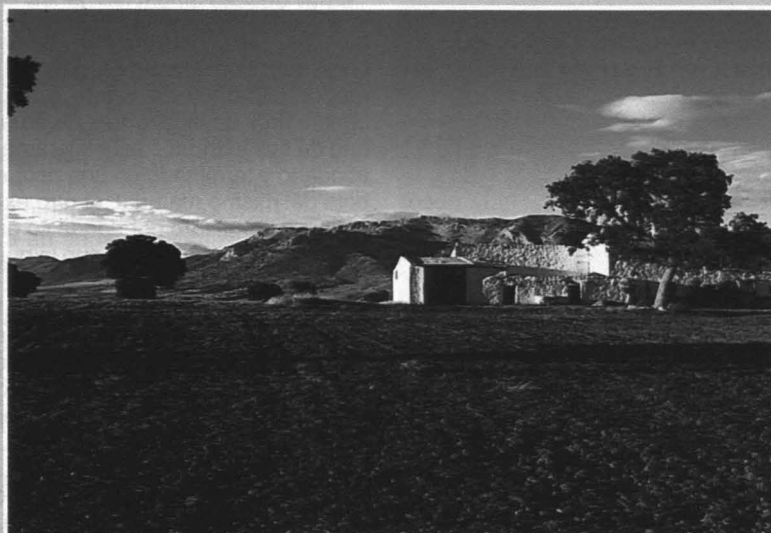
3. CULTIVOS COMPLEMENTARIOS AL «EQUILIBRIO INESTABLE»

Sin pretender establecer un antes y un después de la presencia árabe en Al-

⁴ Así por ejemplo, según consta en el Archivo Municipal de Alboloduy, en el cual se detallan los propietarios de los morales y moreras que poseían, en el año 1803, en total existían 426 morales antiguos, 153 nuevos, 328 moreras antiguas y 412 nuevas.

⁵ Vilar, J.B. (1976): "Emigración almeriense a Argelia en el siglo XIX: sus repercusiones políticas, sociales y económicas sobre la provincia de origen", en *Actas I Congreso de Historia de Andalucía*, t.II, Córdoba, Caja de Ahorros.

⁶ COZAR VALERO, M.E. (1984): *La emigración exterior de Almería*, Universidad de Granada.

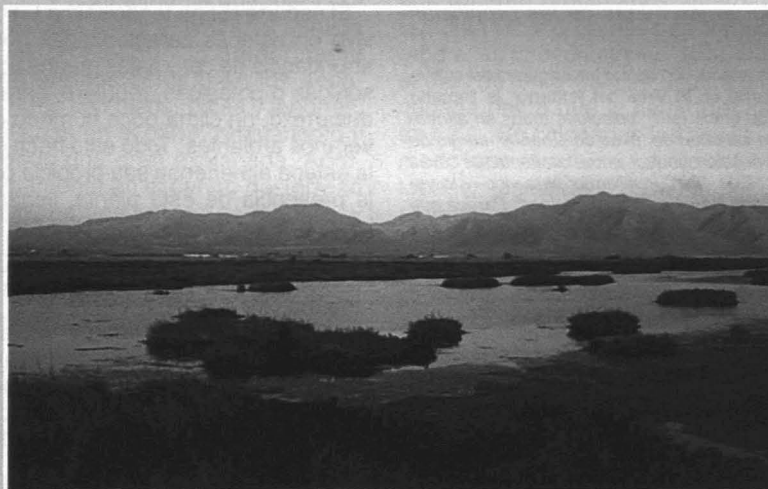


Paisaje endémico.

El sistema más comúnmente empleado para la recolección es el de *ordeño*, realizado generalmente por la propia familia, pues como hemos dicho antes la cantidad sólo cubre el consumo doméstico, únicamente en aquellas fincas de cierta extensión son contratadas un grupo de mujeres, *acetuneras*, para esta labor. La operación se efectúa rodeando el pie del árbol con un tendal llamado *jarapa* o *esteras*, tejido basto confeccionado en los telares del pueblo; los miembros de la familia o bien las *acetuneras* subidas en escaleras portátiles van ordeñando el ramo y depositando la aceituna en una cesta que llevan colgada. El fruto de las *faldas* del olivo se recoge directamente desde el suelo. En aquellas partes del olivo, a las que no se puede llegar con la escalera, se emplea el *vareo*, es decir hay que *apalea* o *varear*. Se utiliza una caña o *garabato*. Este procedimiento de vareo o apaleamiento es perjudicial para el árbol y para el fruto y, por lo tanto, se emplea muy excepcionalmente.

La aceituna que ha caído sobre la «jarapa» junto con la de los cestos que llevan las mujeres es recogida en recipientes mayores: cestas, hechas de caña y *tocinos* (recipiente más ancho por la base que por la cabeza, con tapadera; están hechos de pleita y en ellos cabe una fanega de aceituna).

En cestas, hechas de caña y *tocinos*, y a lomos de caballerías, la aceituna recogida es transportada al *sequero*, en donde se almacena todo el fruto cosechado y se espera el turno



Plantas barrilleras. Cabo de Gata.

para llevarlo a la *almazara*⁷, los molinos de aceite, instalaciones tradicionales en las que, por procesos relativamente sencillos, se extraía el aceite de oliva. Su nombre procede del árabe *al-ma'sara* (del verbo *asar*, exprimir),

⁷ En el municipio de Níjar, en la actualidad localizamos todavía algunas almazaras, así por ejemplo en una pequeña barriada al sur del pueblo, la barriada de El Hualí, diseminada alrededor de la carretera Almería-Níjar, encontramos una almazara con toda su maquinaria montada y en un perfecto estado de conservación. También

«la que extrae». Allí la aceituna se deposita en los *trojes* en donde permanece a medida que se va sacando para molerla y demás procesos que se llevan a cabo en la almazara. En concreto son: 1º) El entrujado, que es echar y guardar la aceituna en las trujas; 2º) Molienda; 3º) Primer prensado⁸; 4º) Desmenuzamiento de la pasta u orujo; 5º) Escaldado; 6º) Segundo prensado; y por último, 7º) Depuración y trasiegos del aceite.

Dentro de todo el proceso de elaboración del aceite, lleno de peculiaridades y delicadas tareas artesanales, entre todas ellas mencionar por ejemplo el trabajo del prensado. La presión sobre la pasta se tenía que ir haciendo de forma gradual y constante, para no romper el mecanismo, pues en el s. XVIII, la prensa de viga de las almazaras representaban de un 15 a un 20% del costo total de la instalación, mientras que el resto de elementos y utensilios oscilaban alrededor del 12%.

La «uva de Ohanes» en la comarca el Río Andarax

Alrededor de 1870-1880 se puede datar la expansión del parral a lo largo de

en Los Pipaces, caserío en pleno campo, a unos 6 Kms. del pueblo (junto a San Isidro) en el cortijo de los Fernández, una *almazara de viga*, se halla en el Cortijo de los Fernández, propiedad del Instituto Nacional de Colonización. En ella se conserva el alfarje y el rulo en perfectas condiciones, no así la prensa de viga. Esta última es la más antigua que se recuerda en el lugar, y estuvo en actividad hasta el año 1936.

⁸ Tanto se constata la existencia de prensas de viga como prensas de husillo

todas las tierras que bordean el río Andarax⁹ las zonas de Instinción, Huécija y Alhama, y tiempo después en Alhabia y Santa Fé. El auge de este producto dura en Almería hasta la grave crisis acaecida como consecuencia de la expansión de la «filoxera» surgida en Francia, extendida por tierras catalanas pero llegando incluso a afectar a Almería en el 1880. Una vez superada la crisis de la filoxera¹⁰, el cultivo del parral resurgió con mucha más fuerza que en épocas anteriores con una considerable expansión de los parrales¹¹ y, paralelo a dicho fenómeno, un aumento de la población hasta el 1910, como nos señala la historiadora M^a Carmen Amate Martínez; así como también nos menciona el esfuerzo por reconvertir tierras estériles y de difícil laboriosidad en tierras fértiles para los parrales: «Se hicieron bancales donde no los había, se demolieron lastrares, donde apenas crecían añosos olivos y escuálidas higueras, se allanaron cerros, arrancando y pulverizando con dinamita el suelo rocoso... Se compraron nuevas tierras, muchas de ellas con los ahorros logrados trabajando en las minas de las provincias

vecinas. Un año se compraba la tierra, el siguiente los puntales, el alambre...; en otros casos los ahorros eran producto del trabajo sin descanso en Argelia y otros puntos del norte de África»

El cultivo del esparto.

Hasta hace relativamente muy poco tiempo no se pone de manifiesto la importancia y significación del cultivo, producción y manufacturación del esparto en la provincia de Almería, que si bien en la actualidad está prácticamente abandonado (tan sólo en pequeñas cantidades para uso doméstico), durante la segunda mitad del siglo XIX y primera mitad del XX), constituye un poderoso recurso económico. La demanda de esparto es significativa, especialmente tras la crisis industrial provocada por la guerra de Secesión en los Estados Unidos de América, siendo destinado principalmente a fines industriales para sustituir la escasez de algodón, utilizándose al mismo tiempo para la fabricación del papel.

El esparto (*Stipa tenacissima* L.) que vive en estepas caracterizadas por la abundancia de cal y sales magnésicas, sódicas o potásicas, requiere, para su desarrollo, un clima poco húmedo con veranos ardientes. Todo esto hace que la estepa almeriense sea propicia para la presencia de esta planta, llegando incluso a ocupar más de 2.000 Km² de terrenos cubiertos de espartizales en Almería, extensión no alcanzada en ninguna otra provincia española.

La recolección del esparto la realizaban distintas cuadrillas de esparteros provenientes desde cualquier punto de Almería y de provincias limítrofes, en caso de que estos desplazamientos fueran distantes, los esparteros venían con las familias íntegras y entonces todos colaboraban en la recolección, llevando por tanto una vida de perfecto nomadismo desplazándose de un espartizal a otro.

El período de recolección correspondiente prácticamente a todas las épocas del año, teniendo en cuenta que hay que dejar como mínimo un año de plazo para recoger el esparto en un mismo «coto», puesto que los terrenos donde se encontraba el esparto estaban generalmente acotados. Se puede hacer el siguiente cálculo, una hectárea puede tener de 400 a 500 atochas que producen 700 Kgs. de hoja seca por término medio.

A pesar de la recolección constante, pues la planta fructifica casi todos los años, dependiendo su cantidad de la abundancia de lluvias, la fecha idónea

para dicha actividad son los meses de agosto, septiembre y octubre. La recogida del esparto se practica por medio de un instrumento llamado coge(d)or; consiste en un palo más o menos cilíndrico de veinte a treinta centímetros de largo y tres de grueso, uno de sus extremos está ligeramente acodado y terminado en una pequeña bola del mismo material, el otro extremo lleva un taladro por donde se pasa una sogá llamada manija con la que el operario cuelga el instrumento a su muñeca izquierda. Cogidas varias hojas por la punta se les da una vuelta con el «cogedor» y se tira de ella con las dos manos, oblicuamente y cuidando de desarticularlas sin romper las vainas a las que están sujetas. La cantidad de esparto arrancado que cabe en el anillo formado entre los dedos índice y pulgar se llama *zalé*. Con una o varias *zalés*, depende de la destreza del operario, se forma un manojó, éste se ata con una hoja de esparto, *fencejo*, el peso del manojó es de cinco libras (2'5 Kgs. aproximadamente). Con cada diez o quince manojos se forma un haz, que puede llegar a pesar hasta dos arrobas. Varios haces forman una carga, cantidad de esparto transportada a hombros o a lomos de una caballería a la «romana», lugar donde se limpia, almacena y se pesa el esparto. Primero el esparto se limpia, quitándole todas las hojas viejas, raigones y sustancias vegetales que con frecuencia vienen mezclados con él desde el monte; después se le comprime fuertemente y se le ata con sogas o alambre, formando así unos paquetes de forma cúbica de cien kilos de peso medio, y una vez pesado se coloca al sol para que se seque y se oree.

Para las faenas de recolección del esparto, el capataz distribuía a los esparteros en la zona que se iba a cosechar por «manchas», zonas en donde abundan más las atochas, cuadriculando el terreno de tal modo que no quede en medio ningún lugar sin recoger; las líneas que quedan en los extremos entre la zona recogida y la no recogida se llama corte. El mismo espartero tenía que llevar su esparto arrancado al lugar de pesaje, y su precio depende, en ocasiones, de la distancia entre el punto de recolección y la «romana».

El esparto empleado por los agricultores, para sus faenas y para las necesidades domésticas, se escoge entre las hojas de atocha más largas y finas; esparto florea(d)o; estas hojas se encuentran en el interior de la atocha; las hojas laterales, faldas de la atocha, son más cortas y gruesas y sirven para la fabricación de pasta de

⁹ Es anecdótico relatar los orígenes del cultivo del parral en el Valle del Andarax, la llamada «uva de embarque» «coinciden todos en afirmar que la variedad de «uvas de Ohanes» surgió de la hibridación natural entre las llamadas «uvas blancas de Jaén», cultivadas para vino, y la variedad de Rágol o «uvas de colgar». Parece que fue la casualidad la que provocó el cruce de ambas variedades de manera natural. Recoge D. Francisco Rueda Ferrer, ingeniero agrónomo, que en el paraje de la Daira (Rágol) se plantaron en las orillas de algunos bancales de viñedos, viñas de la variedad de Rágol, produciéndose unas uvas de mejor aspecto y mayor duración. Estas nuevas plantas las llevó a Ohanes un agricultor de la zona, apreciándose en el fruto más dulzura y consistencia. Corría el año 1835 cuando un comerciante de Ugijar que conocía esta variedad de fruto, compró las pocas que se producían, al precio de seis reales la arroba y, en canastas, las embarcó desde Almería con destino a Málaga. Por sus cualidades de tamaño, dureza y aguanete, pronto los comerciantes malagueños recorrían los pueblos del Andarax buscando el preciado fruto. Ante la demanda, el cultivo se extendió por los pueblos limítrofes: Rágol, Canjáyar y Ohanes que centralizaron la producción durante los primeros años? (Amate, 1999).

¹⁰ Fue combatida con la introducción de vides americanas o «pies americanos», al observar Mr. Laliman que la plaga no afectaba a las vides americanas, puesto que sus raíces eran más resinosas, y por el sabor de la savia de estas vides que resultaba repugnante a la mosca que producía el problema.

¹¹ La expansión del parral requiere múltiples implicaciones con el resto de la acción social, pongamos por ejemplo la correlación con la introducción de nuevos oficios, siendo el caso más significativo el de los barrileros. En principio estos envases, los barriles, eran fabricados en Málaga y distribuidos por las zonas uveras. A partir de 1881 aparecen los barrileros ya instalados en los principales pueblos uveros

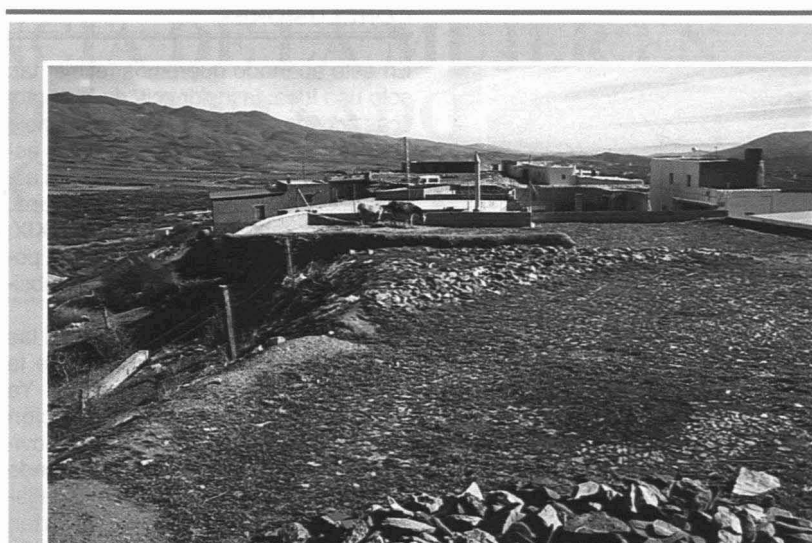
papel. Las hojas se pueden utilizar tal como vienen del monte esparto verde, esparto crudo, o cocidas, esparto cocido. Para esto se dispone el esparto en pequeños haces, arrobets, que se sumergen en albercas, balsas, por medio de piedras que hacen de contrapeso. Allí permanecerán de veinte días a un mes, según la estación. Si había urgencia en que se «cociera» se metía en agua un viernes y se podía sacar el próximo viernes, al objeto de que se disuelvan las sustancias gomosas y ceras que mantienen unida la fibra a las materias no filosas. El esparto verde o común no tiene otra preparación que tenderlo, tal como se coge, durante algunos días al sol para que se evaporen los jugos y no corra el peligro de pudrirse.

4. DE LOS ESPACIOS SOCIALES DE LA AGRICULTURA TRADICIONAL ALMERIENSE

No queríamos acabar este artículo sin recuperar de la memoria un espacio presente en todo el paisaje agrícola almeriense, como consecuencia del cultivo de cereales y hoy ya en desuso o desaparecido, pero que tuvo según nuestro entender, una gran importancia como *espacio* aglutinador de la comunidad en el que la acción desarrollada es una acción social compartida: *las eras*. Éstas no son tan solo meras construcciones que servían para trillar trigo, garbanzos, lentejas, mánaganos y, sobre todo, cebada; sino que es un espacio testigo de actividades llevadas en grupo que contribuían a reforzar el sentido de comunidad de un pueblo.

En su mera descripción, decir que son construcciones circulares con el suelo de *aleras* de pizarra colocadas la mayoría de las veces sin orden; en algunas ocasiones formando sectores circulares comprendidos entre radios de losas de pizarras hincadas verticalmente en el suelo. En otras, estos radios son de cantos rodados o guijarros. Pero un detalle que se observa en gran número de eras es que están situadas en un lugar del cerro, mirando al este, teniendo al oeste un muro de piedra que salva el desnivel. Esto se debe a que era de primordial importancia resguardar la mies del viento de poniente y por contra hay que aprovechar el viento de levante para ablenar.

A continuación pasamos a describir la construcción de las eras, hecho importante en la vida pública de los pueblos. En una primera fase se reunían los labradores interesados y escogían



Eras de pan trillar. Fiñana.

la localización, a ser posible un lugar dotado de fácil acceso, de buena ventilación, y normalmente que fuera común, para evitar el posterior sentido de la propiedad. Posteriormente mientras unos construían los accesos, otros con picos, palas y legones, excavaban en el cerro, rebajándolo y haciendo una gran explanada. Aproximadamente en el centro del terreno se clavaba una estaca de madera, y con una cuerda tensa se marcaba la circunferencia exterior. El diámetro por lo general y para la mayoría de las eras, no acostumbraba a sobrepasar los 14 metros. Después se iban colocando las grandes losas de pizarra, que previamente se habían acarreado y recogido de los cerros de alrededor.

En relación a las eras, cabe mencionar también como normalmente estaban próximas a un cortijo, cuando éste no existía se construía un *chambao*, pues era conveniente tener un cortijo al lado de la era para poder comer, dormir y refugiarse en caso de necesidad. Un *chambao* es una especie de porche, algunas veces con habitación y cuadra, y que iban ocupando los distintos propietarios conforme iban trillando. Servía, no sólo para guarecerse de las inclemencias del tiempo, sino para guardar la mies y mantenerla fuera del alcance de los ladrones. Frecuentemente, debido a las inclemencias del tiempo se derrumbaban estos porches lo que obligaba a reconstruirlos cada temporada o prepararse uno de manera provisional.

El acceso y uso de las eras se llevaba a cabo pidiendo cada propieta-

rio la vez al anterior, cuando acababan podían usarla los agricultores que no eran propietarios, guardando también la vez. La mies se transportaba a las inmediaciones de la era en el mes de junio y allí se dejaba almacenada hasta que le llegara el turno de trillar. Se colocaban las gavillas de modo que las raíces de la superior tapasen las espigas de la inferior, para evitar que los pájaros se comiesen el grano.

A mediados de julio, tiempo de trilla, se extendían las gavillas por el suelo de la era, formando lo que se llama la parva. Se trillaba con un par de mulos que tiraban de un trillo, que primero fue de cuchillas y después se impuso el de rulos. Se finalizaba mediada la tarde; después de desuncir las caballerías y llevarlas a comer y beber, se comenzaba a barrer la parva con el fin de formar un montículo orientado de E a O. En caso de que se avecinase mal tiempo, tanto de lluvia como de viento, se procuraba taparla con todos los objetos que se tenían al alcance de la mano, tanto sacos como mantas viejas o matas de leñas arrancadas del monte, sujetando todo con grandes piedras.

Por la mañana temprano, después de desayunar, se despejaba toda la era de forma que, hacia las 10 de la mañana, todo estaba dispuesto para aventar, pues a esa hora llegaban las primeras brisas del viento de levante. Si todo discurría sin problemas, hacia el atardecer se había acabado la tarea, pero si había calma o por el contrario soplaban viento del oeste, es decir el Poniente, había que parar la



Descanso en el abrevadero. Gérgal.

faena y esperar con paciencia que volviera a soplar el tan deseado Levante.

El trabajo de aventar lo realizaban los hombres con horcas de madera de cuatro dientes, mientras las mujeres y los niños baleaban las impurezas de los granos. Se baleaba con una mata arrancada del monte sin amarrar con una cuerda, para que pudiese barrer las granzas y paja que caían junto con el grano, pero no lo suficientemente rígida para que barriera el grano, que era el paso siguiente. Después los hombres iban envasando en sacos el grano y en *jarpiles* la paja.

CONCLUSIONES

En este apartado queremos reflejar tan solo una idea: la incidencia de las prácticas económicas del inestable complejo agropastoril, junto a otros elementos estructurales, en la conformación de la acción social. En el caso que nos ocupa, Almería, durante los siglos XVIII y XIX, no sólo se caracteriza por ser una población en lucha constante por su subsistencia, sino por su movilidad social.

A lo largo del siglo XIX proliferan las corrientes migratorias huyendo de la hambruna y de la falta de trabajo. Ya hemos mencionado la emigración «golondrina», pero también hay movimientos migratorios internos, cuando las actividades complementarias fallaban. Como hecho ilustrativo, estarían los movimientos migratorios de la población ocupada en la minería de Sierra de Gádor, al entrar ésta última en decadencia, originándose un significativo flujo de población hacia las zonas mineras de Linares, Río Tinto y la Sierra minera de Cartagena. De hecho el 21% de los almerienses que emigraron a esas minas de La Unión provenían de los municipios de Alhama¹², Alcolea, Alboloduy e Illar, todos ellos pueblos con una economía minera en crisis junto con una economía de subsistencia que prácticamente no cubría las mínimas necesidades de una fami-

¹² Se constatan en 1880 más de cien familias de Alhama en Linares, en las minas de Cartagena se superaba esa cifra y en las de Cuevas trabajaban cerca de ochenta alhameños.

lia, en el que procurarse el alimento diario era una difícil y sufrible tarea.

En definitiva, la agricultura tradicional almeriense aboca a la población hacia una doble esperanza: «o la emigración con todas sus consecuencias, o la agricultura con todo su prestigio».

BIBLIOGRAFIA

- Amate Martínez, M^a C. (1999): «Alhama en el cambio de siglo», en rev. *El Eco de Alhama*, n^o 1.
- García Guirado, D. (1989): «Notas sobre utilización y terminología del esparto», en Rev. Velezana, 8, pp. 40-44.
- Gómez Díaz, D. (1985): «Las dificultades del desarrollo: la cuestión del esparto durante el siglo XIX», BIEA, 5 pp. 71-83; (1985a): *El esparto en la economía almeriense: industria doméstica y comercio, 1750-1803*, Almería.
- Matarín Guil, Manuel Francisco & Abad Gutiérrez, Julia, 1995. *Etnografía y Folklore de un Medio Rural Alboloduy* (Almería).
- Ministerio de Industria, Comercio y Agricultura, 1950, «El esparto y su economía», Madrid.
- Provansal, D. Molina, P. (1991): *Etnología de Andalucía Oriental I. Paréntesis, Agricultura y Pesca*. Ed. Anthropos, Barcelona.
- Torres Montes, F. (1993): *La artesanía, las industrias domésticas y los oficios en el Campo de Níjar: Estudio lingüístico y etnográfico*. IEA, Almería.